Bedienungsanleitung Mühle Casa Speciale

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **Mühle Casa Speciale** haben Sie eine Kaffee-Espressomühle der absoluten Spitzenklasse erworben.

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Mühle.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit uns Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

ECM
Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg

Telefon +49 (0) 6223 - 9255- 15
Telefax +49 (0) 6223 - 9255- 25
Email info@ecm.de
Internet www.ecm.de

Stand 07-2006
Technische Änderungen vorbehalten

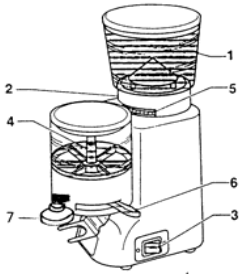
Inhaltsverzeichnis

1. Lieferumfang Seite 3
2. Gerätebeschreibung Seite 3
3. Technische Daten Seite 3
4. Sicherheitshinweise Seite 3
5. Erstinbetriebnahme Seite 4
6. Veränderung des Mahlgrades Seite 4
7. Veränderung des Dosiergrades Seite 4
8. Reinigung Seite 4
9. Ratschläge, Problemlösungen Seite 5
10. Erläuterung einiger Begriffe Seite 6
11. Konformität Seite 6
12. Entsorgung Seite 6
13. Wartung Seite 7
14. Empfohlenes Zubehör Seite 7

1. Lieferumfang

Die Mühle wird mit der Bedienungsanleitung und einer Auffangplatte für das Kaffeemehl in einer speziellen Transportverpackung ausgeliefert. Der Stopfer befindet sich im Mahlgutbehälter.
Wir empfehlen die Spezialverpackung für eine eventuelle Rücksendung aufzubewahren.

2. Gerätebeschreibung



1. Bohnenbehälter
2. Arretierstift
3. Ein/Aus-Schalter
4. Dosier-Einstellregler
5. Einstellscala für den Mahlgrad
6. Dosierhebel
7. Stopfer

3. Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V
Leistung / Watt:	250 W
Bohnenbehälter	für 500g Kaffeebohnen
Abmessungen:	H x B x T / 385 mm x 155 mm x 300 mm
Gewicht:	6,5 Kg
Geräuschpegel:	<60dB(A)

4. Wichtige Sicherheitshinweise

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzten.

Die Mühle darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedient werden. Sie gehört nicht in Kinderhände.

Unsere Mühlen entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen und sind ausschließlich geplant und gebaut zum Mahlen von Kaffeebohnen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschliesslich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

Die Mühle
- bitte nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit nassen Händen bedienen.
- nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- muss auf einer stabilen und waagerechten Fläche stehen.
- keinesfalls auf heiße Flächen stellen.

Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Netzspannung mit der Gerätespannung auf dem Typenschild am Geräteboden übereinstimmt.

Notstop-Bedienung:
Durch Betätigung des EIN/AUS-Schalters kann die Mühle in Notfällen sofort gestoppt werden.

5. Erstinbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und trockenen Unterlage.
Schrauben Sie den Stopfer an die Halterung, dann verfahren Sie bitte wie folgt:

1. Bohnenbehälter mit frischen Kaffeebohnen füllen (max. 500g)
2. Öffnen Sie den Schieber am Bohnenbehälter
3. Den EIN/AUS-Schalter betätigen (leuchtet bei Anschluß an das Stromnetz auf)
4. Mahlen Sie zuerst nur eine Portion Kaffee (indem Sie nur eine Kammer des Dosierbehälters füllen), um den optimalen Mahlgrad herauszufinden.

Wichtig: Füllen Sie auf keinen Fall bereits gemahlenen Kaffee in den Bohnenbehälter ein. Führen Sie in keinem Fall den Finger oder andere Gegenstände in den Eingangsschacht der Kaffeebohnen oder in den Ausgangsschacht des gemahlenen Kaffees.

6. Veränderung des Mahlgrades

Der Mahlgrad ist vom Werk voreingestellt. Dieser kann von Ihnen verändert werden, um eine optimale Mahlung, die auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist, zu erhalten. Der Mahlgrad wird wie folgt geändert:

- Schalten Sie die Mühle mit dem EIN/AUS - Schalter ein, damit beim Verstellen des Mahlgrades keine Kaffeebohnen zwischen den Mahlscheiben eingeklemmt werden können.
- Bitte entriegeln Sie die Einstellscala für den Mahlgrad durch das Herunterdrücken des Arretierstiftes auf der linken Seite der Mühle.
- Drehen des Bohnenbehälters im Uhrzeigersinn = feinere Mahlung
- Drehen des Bohnenbehälters gegen Uhrzeigersinn = grobere Mahlung (Hinweis: Das Kaffeemehl wird auch durch die Witterung beeinflusst, mahlen Sie deshalb bei trockenem Wetter den Kaffee feiner, bei feuchtem Wetter grober)
- Nachdem Sie den Mahlgrad optimal eingestellt haben, schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter für ca. 1 Minute ein, bis der gemahlene Kaffee etwa zur Höhe des schwarzen Dosier-Einstellreglers ansteigt. Dann schalten Sie das Gerät wieder aus.

7. Veränderung des Dosiergrades

Die Dosiermenge ist vom Werk auf die optimale Menge von 6,5 - 7g voreingestellt. Diese Dosiermenge können Sie durch Drehen des Dosier-Einstellreglers wie folgt ändern:

- Drehen des Dosier-Einstellstiftes im Uhrzeigersinn = Menge vermindern
- Drehen des Dosier-Einstellstiftes gegen den Uhrzeigersinn = Menge erhöhen
- Eine volle Umdrehung des Einstellstiftes (4 x auslösen) entspricht einer Erhöhung oder Verminderung der Menge um ca. 0,7g Kaffee.

8. Reinigung

Eine regelmäßige und sorgfältige Reinigung der Mühle verhindert, dass die Fette und Öle, die im Kaffee enthalten sind, ranzig werden und das Aroma des Kaffees negativ beeinflussen.

Wichtig: Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter auf "0"), den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Reinigen Sie den leeren Bohnenbehälter innen und außen mit einem feuchten Tuch.
2. Trocknen Sie anschließend den Bohnenbehälter mit einem weichen, sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie das Gehäuse der Mühle ebenfalls mit einem feuchten und einem trockenen Tuch.
4. Reinigen Sie das Innere der Dosiervorrichtung mit einem Pinsel (bei uns erhältlich).
5. Schließen Sie das Gerät wieder an den Stromkreis an.

9.Ratschläge, Problemlösungen

Sollte es vorkommen, dass sich eine Kaffeebohne im Mahlwerk der Mühle verklemmt, lässt sich dies leicht beheben.

1. Ziehen Sie als erstes den Netzstecker, damit die Stromzufuhr unterbrochen wird. Kleine Kinder sollten sich nicht in der Nähe befinden.
2. Entnehmen Sie den Bohnenbehälter und entfernen Sie (mit einem Staubsauger) die restlichen Bohnen aus dem Mahlwerk.
3. Lösen Sie nun die obere Mahlscheibe gegen den Uhrzeigersinn ca. 2 Umdrehungen.
4. Danach stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten die Mühle an (bitte nicht in das Mahlwerk fassen). Dann sollte sich das Mahlwerk wieder drehen.
5. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen den Netzstecker, damit die Stromzufuhr unterbrochen wird.
6. Drehen Sie nun die obere Mahlscheibe im Uhrzeigersinn ca. 2 Umdrehungen zurück.
7. Netzstecker einstecken, die Mühle einschalten und Bohnenbehälter wieder aufsetzen. Das Mahlwerk der Mühle müsste nun wieder funktionsfähig sein.

Generell gilt folgende Faustregel: Kaffesorte (Je mehr Arabica – Bohnen, desto weniger Crema) + Mahlgrad der Mühle + Dosiermenge des gemahlenen Kaffees + gleichmäßiges Anpressen des Kaffees + Espressomaschine = perfektes Espresso-Ergebnis.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen Kaffeemehl fester anpressen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge nehmen
	Veränderung der Witterung / Luftfeuchtigkeit	Mahlgrad anpassen
Kaffee “tröpfelt” nur	Mahlung zu fein	Mahlung grober stellen Kaffeemehl nur leicht anpressen
	Zuviel Kaffeemehl	7 g pro Tasse verwenden
Wenig “Körper”	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge nehmen
	Duschplatte Ihrer Espressomaschine verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht korrekt mit der verwendeten Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)

10. Erläuterung einiger Begriffe

Espresso

Das typische italienische „Nationalgetränk“ wird in einer kleinen Tasse genossen.
Flüssigkeitsmenge um die 25/30 ml, voller “Körper”und ein delikates Aroma. Obenauf eine schöne “Crema”, auf der der Zucker ein wenig liegt, bevor er durchsinkt.
Die Crema sollte sich danach wieder schliessen.

Bei der „Crema“ handelt es sich keinesfalls um Schaum, sondern um feinste Kaffeeöle und Aromastoffe, die sich durch das Espresso-Brühverfahren konzentriert an der Oberfläche sammeln. Kurze Brühzeit (ca. 20 - 25 Sekunden), beste Extraktion des Kaffees (durch konstanten Druck) und die richtige Temperatur sorgen für ein perfektes Ergebnis in der Tasse.

Café Crème

Oft auch als “Schümlikaffee” bezeichnet. Wird aus Kaffeetassen getrunken. Flüssigkeitsmenge ca. 125 ml in der Tasse. Auch hier gilt: viel Aroma, Körper und Crema (die beim Café Crème in der Regel etwas dünner und heller als bei Espresso ist).
Und wie beim Espresso wird jede Tasse jeweils frisch zubereitet.
Die Zubereitungszeit eines Café Crème hängt vom Mahlgrad des Kaffees ab; sie beträgt in der Regel ca. 35 Sekunden.

Cappuccino

Italien pur. Wird in einer großen Tasse aus einer Portion Espresso zubereitet, die mit geschäumter Milch auf ca. 125 ml Gesamtflüssigkeitsmenge aufgegossen wird.

11. Konformität

CE Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien :

EN291, EN292, EM 60204, DIN 45635 gemäß der Vorschrift 98/27 / CEE

12. Entsorgung der Maschine

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC
und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) registriert.

13. Wartung

Jeder technischer Eingriff oder Reparatur ist durch eine von uns anerkannte Kundendienststelle durchzuführen. Zum Erneuern der Mahlscheiben (üblicherweise nachdem 400 - 500 kg Kaffee gemahlen wurden) wenden Sie sich bitte ebenfalls an eine von uns anerkannte Kundendienststelle.

14. Empfohlenes Zubehör

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man ausser der Mühle eine gute Espressomaschine und den richtigen Kaffee.

Mit unseren professionellen Espressomaschinen haben Sie die ideale Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen.

Mit der Kaffee-Sudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.

Mechanika III

Technika III

Kaffee-Sudschublade

Original italienische Tassen aus dickwandigem Hartporzellan Serie „Verona“

Cappucino **Doppio** **Espresso** **Caffè Latte**

ECM Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 68 · D-69151 Neckargemünd/Heidelberg · Germany
Telefon: +49 (0) 62 23 - 92 55 - 0 · Fax: +49 (0) 62 23 - 92 55 - 25 · www.ecm.de · info@ecm.de